

3, 4 ou 5 SERVICES

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour 20 personnes minimum.

Inclus

1 entrée chaude

Et/ou, selon le nombre de services

1 entrée froide

1 plat principal

1 service de sorbet (extra 4 \$ par personne)

1 dessert

Pain et beurre

Café et thé

Tarif 3 services : 35 \$ par personne (taxes en sus)

Tarif 4 services : 40 \$ par personne (taxes en sus)

Équipe sur place : 80 \$ par tranche de 25 personnes

Vaisselle de porcelaine : 3 \$ par personne (couvert complet)

Verre à vin : 0.40 \$ chacune (au besoin)

Frais de transport : Selon le secteur

Joliette : 5 \$ (taxes en sus)

ENTRÉE CHAUDE – 1 choix

Pour un menu 3 services, vous devez choisir entre une entrée chaude ou une entrée froide.

1. Potage de légumes grillés au BBQ

Pointes d'asperge & chips de prosciutto

2. Crème de carottes rôties, parfumée à l'orange & au gingembre

Julienne de légumes racines, poivre rose & micro pousse de basilic

3. Potage épicé à la courge poivrée

Croûton au paprika, huile aromatique du Chili & chorizo piquant

4. Velouté de patates douces et bacon fumé

Effiloché de porc braisé & sirop d'érable de la Cabane à sucre Cyssie (St-Félix-de-Valois)

5. Cavatelli au canard confit et petits pois verts

Pointes d'haricot, oignon mariné & parmesan frais

ENTRÉE FROIDE – 1 choix

Pour un menu 3 services, vous devez choisir entre une entrée chaude ou une entrée froide.

1. Salade jardinière

Julienne de légumes, vinaigrette balsamique et érable, tartinade de saumon fumé & chip croquant au paprika

2. Salade mesclun – COUP DE CŒUR –

Crostini de brie chaud, amandes et miel, julienne de légumes & vinaigrette balsamique et érable

3. Tartines aux tomates, poivre du moulin & prosciutto

Tomates deux couleurs, parmesan frais, caramel à la bière noire, prosciutto sur pain campagnard grillé au pesto de basilic & wipe de fromage à la crème

4. César de L'Âtre

Vinaigrette maison, citron, tuile de parmesan frais, câpres frites & bacon

5. Saumon fumé, lamelles de Granny Smith & splash de vinaigrette au chou rouge et au yogourt

Fraise, julienne de pomme verte & huile de basilic

3, 4 ou 5 SERVICES

L'ÂTRE
Traiteur

PLATS PRINCIPAUX – 1 choix

1. Brochette de filet de porc au sirop d'érable

Légumes grillés au miel, sur purée de patates douces à l'ail confit

2. Filet mignon de porc et salsa de pommes caramélisées

Fromage brie fondant, purée de patates douces, légumes glacés au miel & sauce aux poivres

3. Feuilleté végété au ragoût d'asperges et champignons sauvages – VÉGÉTARIEN –

Purée maison & légumes grillés, sauce crémeuse au vin blanc du vignoble Le Mernois (St-Thomas)

4. Baluchon de rôti de porcelet braisé, poireau fondant et chunk de bacon

Pommes de terres grelot rôties au parmesan et au thym frais, légumes de saison & sauce demi-glace

5. Pavé de saumon grillé et salsa folle en saveur

Sauce au vin blanc, purée de patates douces & légumes glacés au miel

6. Feuilleté farci de blanc de poulet au gras de canard, dés de butternut, sauce crème au vin blanc et thym frais

Légumes croquants au miel & purée maison

7. Côtelette de porc grillée à l'ail, cajun et miel

Légumes variés & purée de pommes de terre bacon et échalote verte

8. Steak de blanc de poulet 7 oz grillé sur le BBQ, sauce hollandaise façon L'Âtre Traiteur

Purée de pommes de terre maison & légumes de saison

9. Joue de porc braisée

Sauce crémeuse aux 2 moutardes, duo de purées maison & légumes du moment

10. Bavette de porc aux champignons et aux figues

Pomme de terre à l'ail confit et ciboulette & légumes glacés au miel, sauce demi-glace aux champignons

11. Rôti de palette de bœuf

Bœuf effiloché braisé au vin rouge, purée maison & légumes glacés au miel

12. Veggie aubergine farcie – VÉGÉTARIEN –

Orzo au pesto de basilic, sauté de légumes, gratin de fromage fort & caramel balsamique

13. Filet d'épaule de bœuf et fromage halloumi (extra de 5 \$ par personne)

Chimichurri maison, purée de patates douces & légumes glacés au miel

14. Mignon de veau de lait du Québec et caramel de vin rouge (extra de 10 \$ par personne)

Purée de patates douces et lardons & légumes fins glacés au miel

15. T-Bone de luxe, mélange d'épices de L'Âtre et beurre à la ciboulette (extra de 7 \$ par personne)

Duo de purées & légumes racines glacés au miel

3, 4 ou 5 SERVICES

L'ÂTRE
Traiteur

LES PETITS LUXES – Facultatif –

- **Sauté de champignons sauvages** | Extra 3 \$/pers.
- **Pointe d'asperge du Québec** | Extra 2 \$/pers.
- **Fromage du moment de la Fromagerie
Domaine Féodal** | Extra 3 \$/pers.
Fondu sur votre viande
- **Foie gras poêlé & fleur de sel** | Extra 10 \$/pers.
- **Chimichurri maison** | Extra 1,50 \$/pers.
Contenant à part
- **Chip géant de parmesan** | Extra 2 \$/pers.
- **Poutine classique en fin de soirée** | Extra 10 \$/pers.
Fromage en grain de la fromagerie, sauce et frites
Équipements et personnel inclus
- **Sorbet avant le plat principal** | Extra 4 \$/pers.
Service inclus – 1 choix
1. Mangue façon mojito & rhum brun épicé
2. Fraise, champagne & basilic
3. Poire, lime & Belle de Brillet (liqueur de poire et cognac)

DESSERT – 1 choix

1. **Coupe au chocolat crémeux, Caramilk et chocolat blanc**
Petits fruits de saison & pistaches salées
2. **Duo de tartelettes au citron et sorbet à la mangue**
Crumble maison, coulis de fruits rouges & micro pousses de basilic
3. **Crème brûlée à la vanille**
Petits fruits & mousse au café
4. **Gâteau à l'érable**
Coulis de chocolat maison, fruits frais & mousse aux framboises

Informations à fournir pour la réservation

- Choix du menu
- Détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu)
- Adresse complète du lieu de l'événement
- Information sur l'espace de cuisine
- Numéro de téléphone en cas d'urgence
- Nombre de personnes exact
- Aucune modification 3 jours avant l'événement
- Le pourboire n'est pas inclus dans les frais de base. Cependant, il n'est pas obligatoire et demeure à votre discrétion. ☺

Merci et au plaisir de vous servir!

